All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2012 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/30/12)

NOSTALGIA ELECTRICS™

NBM400

Peanut Butter Maker
Fábrica de Manteca de Frutas secas
Machine à beurre d'arachide

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 6
CLEANING & MAINTENANCE 7
RECIPES 8
RETURNS & WARRANTY 12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 150 Watts

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER touch the moving parts of the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
3. This appliance is not for use by or near children.
4. The unit should be unplugged when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Using attachments that are not recommended or sold by the manufacturer of this appliance can result in fire, electric shock, or injury.
6. Do not use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
7. Store the unit in a dry location.
8. Check the Nut Bin and Nut Grinder for presence of foreign objects before using.
9. Keep hands, hair and clothing, as well as utensils, away from moving parts while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
10. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
11. This appliance is intended to be plugged into a standard domestic power outlet. An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
12. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord

should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

13. Do not operate any appliance with a damaged cord, after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any way. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
14. If the supply cord is damaged, the cord must be replaced by a certified technician at an authorized service facility.
15. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
17. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
18. This appliance is for use with food and liquids only. It is not designed for any uses other than those specified in this manual.
19. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the PEANUT BUTTER MAKER from Nostalgia Electrics™! Now you can make delicious, natural peanut butter at home anytime. The PEANUT BUTTER MAKER makes it fast and easy to whip up a variety of nut butters. Simply pour your favorite shelled and chopped nuts into the bin, turn the unit on, add oil and out comes fresh nut butter! Your PEANUT BUTTER MAKER works great with a variety of nuts, including:

- Peanuts
- Cashews
- Almonds
- Hazelnuts
- Macadamia Nuts
- Sunflower Seeds

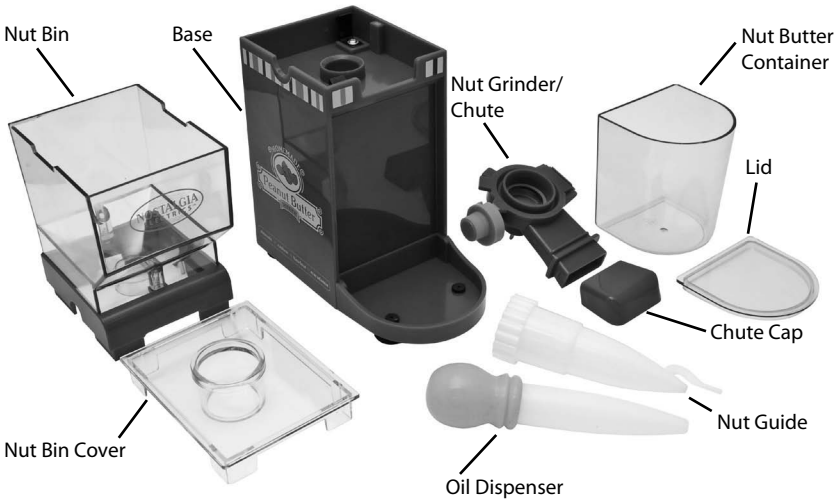
and more!

Homemade peanut and other nut butters are healthier and taste better than store-bought. You can enjoy your freshly made nut butters plain, or add sweeteners and spices like honey, chocolate, sugar, cinnamon, salt and more. Be creative and enjoy your PEANUT BUTTER MAKER!

PARTS & ASSEMBLY

Before first use, wash all parts except Base in warm soapy water with a non-abrasive cloth or sponge. Dry with a non-abrasive cloth. Wipe Base with a damp cloth and dry. DO NOT place Base or cord in water.

PARTS



ASSEMBLY

Place the PEANUT BUTTER MAKER on a dry, level surface near an electrical outlet.

1. Place the Nut Grinder/Chute on top of Base with Chute resting in the space on the front of the unit.
2. Attach Chute Cap to end of Chute.
3. Place the Nut Bin on top of the Base with Nut Grinder/Chute attached. Gently force the Nut Bin down until it snaps into place. **NOTE:** Be sure Nut Bin is properly affixed to Base or PEANUT BUTTER MAKER will not turn on.
4. Place the Nut Bin Cover on top of Nut Bin. Make sure hole in Cover is aligned with the Nut Grinder. The hole should be directly above the Nut Grinder.
5. Place Nut Guide in Nut Bin.
6. Insert Oil Dispenser in Nut Guide.
7. Put Nut Butter Container on Base below Chute.

Now you're ready to enjoy fresh nut butter with your PEANUT BUTTER MAKER!

HOW TO OPERATE

1. Place the PEANUT BUTTER MAKER on a dry, level surface near an electrical outlet.
2. Chop your desired shelled nuts into small pieces. The smaller you chop the nuts, the faster the unit will work. **NOTE:** Only use nuts without shells or with shells removed. DO NOT put shells in PEANUT BUTTER MAKER.
3. Place chopped nuts in the Nut Bin and replace the cover. Be sure to align the hole in the Cover with the Nut Grinder below.
4. Place the Nut Guide in the Nut Bin.
5. Fill the Oil Dispenser with oil and place in the Nut Guide. You may use vegetable, canola, sunflower, grapeseed or your preferred oil.
6. Place the Nut Butter Container on the Base below the Chute.
7. Plug unit in and turn ON.
8. As the PEANUT BUTTER MAKER grinds the nuts, gently squeeze the Oil Dispenser to drizzle oil into the Nut Bin. Use more or less oil depending on the type of nut being used and your desired nut butter consistency.
9. Every 10 to 15 seconds, spin the Nut Guide to mix and guide the nuts into the Nut Grinder.
10. Nut butter will dispense into the Nut Butter Container. Once desired amount of nut butter is made, turn unit OFF and unplug the unit.
11. DO NOT place anything but nuts and oil in the PEANUT BUTTER MAKER. Mix in sweeteners, spices and all other ingredients after nut butter is made.
12. You may serve the nut butter immediately, or place the Lid on the Nut Butter Container and refrigerate. DO NOT store in cabinet, as fresh, natural nut butter will spoil.
13. Follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your PEANUT BUTTER MAKER.

HELPFUL TIPS

NUTS

- Only use shelled nuts in your PEANUT BUTTER MAKER.
- Be sure to finely chop nuts before placing them in the Nut Bin. This will allow the Nut Grinder to work more quickly and efficiently, and will prevent it from clogging.
- When making nut butter in your PEANUT BUTTER MAKER, you will need to adjust the amount of oil you add depending on the type of nut being used. Certain nuts, like Macadamia, have a higher oil content and will require you to add little or no oil. Nuts with low oil content, like almonds, will need more oil added.
- To make roasted nut butter, place raw nuts on a parchment or foil lined cookie sheet and roast in a 350° oven for 12 to 15 minutes, stirring once or twice to prevent burning. Allow nuts to cool completely before placing in your PEANUT BUTTER MAKER.

STORING NUT BUTTER

- You may use the Nut Butter Container with Lid to store your nut butter in the refrigerator for 1 to 2 months. DO NOT store at room temperature as nut butter will spoil.
- Before serving, remove nut butter from the refrigerator and transfer to a microwave safe dish. Heat in microwave for 15 - 20 seconds or until it is at spreading consistency. DO NOT place nut butter back in refrigerator after microwaving. Dispose of any unused nut butter.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your PEANUT BUTTER MAKER by following these simple instructions and precautions.

1. Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
2. Remove the Nut Bin and Cover, Nut Grinder/Chute, Chute Cap, Nut Guide, Oil Dispenser, Nut Butter Container and Lid. Wash all parts in warm soapy water with a non-abrasive cloth. Rinse and thoroughly dry all parts.
3. Nuts may clog the inside of the Nut Grinder. To clean the Nut Grinder, twist orange knob clockwise and open. Wash in warm soapy water with a non-abrasive cloth. Use a soft cleaning brush or toothpick to remove crushed nuts from inside of Nut Grinder. Rinse and thoroughly dry.

4. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry. DO NOT place Base or cord in water.
5. Once all parts are completely dry, reassemble and store your PEANUT BUTTER MAKER in a clean, dry location.
6. NEVER immerse the PEANUT BUTTER MAKER in water or put in a dishwasher.

RECIPES

With the PEANUT BUTTER MAKER you can make fresh, tasty nut butters the whole family will love! Use a variety of nuts to make all natural nut butter, then add any sweeteners or spices you like. Be creative and enjoy your PEANUT BUTTER MAKER!

Delicious homemade nut butters can be used as:

- Spreads
- Dips
- Fillings for cakes and cupcakes
- Sauces for entrees

HONEY PEANUT BUTTER

- 2½ Cups Shelled, Chopped Peanuts (salted or unsalted)
- 2 Tbsp. Vegetable, Canola or Sunflower Oil
- 2 Tbsp. Honey

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make peanut butter.

Place fresh peanut butter in a mixing bowl and add honey. Mix to combine.

Store in refrigerator.

CHOCOLATE PEANUT BUTTER

- 1½ Cups Peanut Butter
- ½ Cup Semisweet Chocolate Chips
- ¼ Cup Butter or Margarine, softened
- ¼ Cup Confectioners Sugar
- 1 Tsp. Vanilla Extract
- 1 Tsp. Instant Coffee Granules
- 1 Tsp. Hot Water

Prepare peanut butter using "Honey Peanut Butter" recipe above.

Melt chocolate chips in a double-boiler or in the microwave until smooth. Remove from heat and let cool until slightly warm.

Scrape melted chocolate into a large bowl. Add peanut butter, butter, sugar and vanilla extract. Stir until thoroughly combined.

Mix instant coffee with hot water until completely dissolved. Add coffee to the chocolate peanut butter mixture until combined.

Store in refrigerator.

ALMOND BUTTER

- 1 Cup Raw or Roasted Almonds, chopped
- 1-2 Tbsp. Canola Oil
- ¼ Tsp. Sea Salt

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make almond butter.

Stir in sea salt.

Store in refrigerator.

CHOCOLATE HAZELNUT SPREAD

- ¾ Cup Skinned Hazelnuts, roasted and chopped
- 1 Tbsp. Canola Oil
- ½ Cup (3-oz.) Semisweet Chocolate Chips
- ⅔ Cup Sweetened Condensed Milk
- 1 tablespoon honey
- ⅛ Tsp. Kosher Salt

To Roast Hazelnuts:
Preheat oven to 350° F. Spread chopped hazelnuts on a baking sheet lined with foil or parchment paper. Place in oven for 5 minutes and stir. Roast in oven for another 5 minutes, or until you can smell them. Be careful not to burn the nuts.

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make hazelnut butter.

Melt chocolate chips in a double-boiler or in the microwave until smooth. Cool to room temperature.

In a large bowl, mix the hazelnut butter, condensed milk, honey and salt. Blend well, scraping down the bowl as needed. Add the cooled chocolate and mix until combined. Transfer the spread to a small bowl.

Store in refrigerator.

CINNAMON WALNUT BUTTER

- 3 Cups Walnuts, chopped
- 1 to 2 Tbsp. Canola Oil
- ½ Tsp. Cinnamon
- Pinch of Salt
- Sprinkle of Sugar, optional

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make nut butter.

Transfer walnut butter to a bowl and add cinnamon, salt and sugar. Mix until combined.

Store in refrigerator.

MAPLE MACADAMIA NUT BUTTER

- 2 Cups Raw Macadamia Nuts, finely chopped
- 2 Tbsp. Maple Syrup
- 1 Tsp. Maple Extract, optional
- Pinch of Salt

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

NOTE: Due to the high oil content of macadamia nuts, there is no need to add oil.

Follow the directions in the How to Operate section to make nut butter.

Place fresh nut butter in a mixing bowl and add maple syrup, maple extract and salt. Stir to combine.

Store in refrigerator.

SUNFLOWER SEED BUTTER

- 2 Cups Sunflower Seeds
- 1-2 Tbsp. Canola Oil
- Sea Salt, to taste
- Honey, to taste

Place shelled sunflower seeds in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make sunflower seed butter.

Place fresh sunflower seed butter in a mixing bowl and add sea salt and honey. Stir to combine.

Store in refrigerator.

ROASTED PECAN BUTTER

- 1 Cup Chopped Pecans
- ½ to 1 Tbsp. Vegetable Oil
- 1/8 Tsp. Salt

To Roast Pecans:
Preheat oven to 350° F. Spread chopped pecans on a baking sheet lined with foil or parchment paper. Place in oven for 5 minutes and stir. Roast in oven for another 5 minutes, or until you can smell them. Be careful not to burn the nuts.

Remove from oven and place on a plate or parchment paper to cool.

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make pecan butter.

Stir in salt.

Store in refrigerator.

CASHEW BUTTER

- 2 Cups Unsalted Roasted Cashews, chopped
- 2 to 3 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Tsp. Salt
- 1 Tsp. Sugar, optional

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make cashew butter.

Transfer to a bowl and add salt and sugar. Mix to combine.

Store in refrigerator.

SOY NUT BUTTER

- 1 Cup Dry Roasted Soybeans
- 1½ Cups Water
- 1 to 2 Tbsp. Canola Oil
- Pinch of Salt, optional
- 1 Tbsp. Agave Nectar, optional

Soak soybeans in water for 30 minutes.

Place soybeans in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make cashew butter.

Transfer to a bowl and add salt and agave nectar. Mix to combine.

Store in refrigerator.

PISTACHIO NUT BUTTER

- 1 Cup Pistachios, chopped and shells removed
- 2 to 3 Tbsp. Canola or Grapeseed Oil
- 1 Tbsp. Honey
- 1 to 2 Tbsp. Water, optional

Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.

Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.

Follow the directions in the How to Operate section to make pistachio butter.

Transfer to a bowl and add honey. Mix to combine. Add 1 to 2 tbsp. of water if needed and mix to achieve desired consistency.

Store in refrigerator.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

PEANUT BUTTER MAKER / NBM400

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 14

MEDIDAS IMPORTANTES 14

INTRODUCCIÓN 15

PARTES Y ENSAMBLAJE 16

CÓMO FUNCIONA 17

CONSEJOS ÚTILES 17

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 18

RECETAS 19

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 23

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hertz, 150 Watts

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA toque las partes móviles del aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni cerca de ellos.
4. Esta unidad debe desenchufarse cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle partes y antes de su limpieza.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de este aparato podría ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
6. NO lo utilice en el exterior. ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
7. Guarde la unidad en un lugar seco.
8. Antes de usar revise el Recipiente de Frutas Secas y la Trituradora de Frutas Secas para observar la presencia de objetos extraños.
9. Mientras procesa, mantenga las manos, el cabello y la ropa, como también los utensilios, fuera de las partes móviles para evitar el riesgo de una lesión grave a las personas o daños al aparato.
10. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo. NO deje que el cable quede colgando del borde de una mesa, ni que toque superficies calientes.
11. Este aparato está previsto para ser enchufado en un tomacorriente eléctrico doméstico. No se recomienda el uso de cables desmontables ni de prolongadores en esta unidad.
12. Si se utiliza un cable largo desmontable o un prolongador: 1) La clasificación eléctrica

marcada en el cable o prolongador deberá ser como mínimo la misma clasificación eléctrica que la de la unidad; 2) Si la unidad es con cable a tierra, el prolongador deberá tener un cable a tierra de 3 patas; y 3) El prolongador deberá colocarse de manera que no quede colgando de la mesada o mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

13. No opere ningún aparato que tenga el cable dañado, que haya funcionado mal anteriormente, que se haya caído o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el aparato a un representante de servicio técnico autorizado para que lo revise, repare o ajuste sus partes eléctricas o mecánicas.
14. Si se daña el cable de energía, un técnico matriculado del servicio técnico autorizado deberá reemplazar el cable.
15. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está previsto para que se adapte a un tomacorriente polarizado de una sola manera.
17. No intente de realizar una reparación al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.
18. Este aparato debe ser utilizado con comida y líquidos únicamente. No está diseñado para ningún uso que no sea el previsto en este manual.
19. NO coloque las manos ni objetos extraños en este aparato mientras esté enchufado y funcionando.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FABRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS de Nostalgia Electrics™! Ahora podrá elaborar manteca de frutas secas deliciosa y natural en su casa, en cualquier momento. La FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS hace que batir diferentes mantecas de frutas secas sea rápido y fácil. ¡Simplemente coloque sus frutas secas favoritas, sin cascara y en trozos, en el recipiente, encienda la unidad, agregue aceite y obtendrá una fresca manteca de frutas secas! Su FABRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS funciona muy bien con una variedad de frutas secas, que incluyen:

- Maní
- Castañas de Cajú
- Almendras
- Avellanas
- Nueces de Macadamia
- Semillas de Girasol

¡y muchas más!

La manteca de maní y de otras frutas secas hecha en casa es mucho más sana y sabe mucho mejor que la que compramos en la tienda. Puede disfrutar sus frescas mantecas de maní hechas en casa solas, o puede agregar endulzantes o agregados como por ejemplo miel, chocolate, azúcar, canela, sal y otros. ¡Sea creativo y disfrute su FABRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Antes de usarla por primera vez, lave todas las partes, excepto la Base, en agua tibia con jabón con un paño o esponja no abrasivos. Seque con un paño no abrasivo. Limpie la Base con un paño húmedo y seque. NO moje la Base ni el cable.

PARTES

ARMADO

Coloque la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS sobre una superficie seca y nivelada, cerca de un tomacorriente eléctrico.

1. Coloque la Trituradora/Conducto de Descarga de Frutas Secas sobre la Base, apoyando el Conducto de Descarga en el espacio que se encuentra en el frente de la unidad.
2. Sujete la Tapa del Conducto de Descarga al extremo del Conducto.
3. Coloque el Recipiente para Frutas Secas sobre la Base con la Trituradora/ Conducto de Descarga de Frutas Secas sujetado a ella. Fuerce levemente el Recipiente para Frutas Secas hacia abajo hasta que trabe en su lugar. **NOTA:** Asegúrese de que el Recipiente para Frutas Secas esté bien sujeto a la Base; de lo contrario la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS no se encenderá.
4. Coloque la Tapa del Recipiente para Frutas Secas sobre el Recipiente. Asegúrese de que el orificio de la Tapa esté alineado con la Trituradora de Frutas Secas. El orificio deberá estar directamente arriba de la Trituradora de Frutas Secas.
5. Coloque la Guía de las Frutas Secas en el Recipiente para Frutas Secas.
6. Introduzca el Dispensador de Aceite en la Guía de las Frutas Secas.
7. Coloque el Contenedor de Manteca de Frutas Secas sobre la Base, debajo del Conducto de Descarga.

CÓMO FUNCIONA

1. Coloque la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS sobre una superficie seca y nivelada, cerca de un tomacorriente eléctrico.
2. Corte sus frutas secas sin cáscara en trocitos. Cuanto más pequeños sean los trocitos de fruta seca, más rápido funcionará la unidad. NOTA: Sólo use frutas secas sin cáscara o habiéndoles quitado la cáscara. NO coloque las cáscaras en la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS.
3. Coloque las nueces cortadas en el Recipiente para Frutas Secas y vuelva a poner la tapa. Asegúrese de alinear el orificio de la Tapa con la Trituradora de Frutas Secas que se encuentra debajo.
4. Coloque la Guía de las Frutas Secas en el Recipiente para Frutas Secas.
5. Llene el Dispensador de Aceite con aceite y coloque la Guía de las Frutas Secas. Podrá usar aceite vegetal, de canola, de girasol, de semillas de uva o su aceite preferido.
6. Coloque el Contenedor de Manteca de Frutas Secas sobre la Base, debajo del Conducto de Descarga.
7. Enchufe y encienda la unidad (posición ON).
8. A medida que la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS vaya triturando las frutas secas, apriete suavemente el Dispensador de Aceite para que gotee aceite en el Recipiente para Frutas Secas. Utilice más o menos aceite, dependiendo del tipo de fruta seca que se está utilizando y la consistencia que desee para la manteca de frutas secas.
9. Cada 10 a 15 segundos gire la Guía para Frutas Secas para mezclarlas y guiarlas hacia la Trituradora de Frutas Secas.
10. La manteca de frutas secas se dispensará en el Contenedor de Manteca de Frutas Secas. Una vez elaborada la cantidad deseada de manteca, apague la unidad colocándola en posición OFF y desenchúfela.
11. NO coloque nada en la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS que no sean frutas secas y aceite. Agregue y mezcle los endulzantes, los condimentos y todos los ingredientes luego de haber elaborado la manteca.
12. Podrá servir la manteca de frutas secas inmediatamente o colocar la Tapa sobre el Contenedor de Manteca de Frutas Secas y refrigerarla. NO la guarde en la alacena ya que la manteca fresca y natural se echará a perder.
13. Siga las instrucciones de la sección **Limpieza y Mantenimiento** para limpiar su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS.

CONSEJOS ÚTILES

FRUTAS SECAS

- Sólo use frutas secas sin cascara en su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS.
- Asegúrese de cortar las frutas secas en trocitos muy pequeños antes de colocarlas en el Recipiente para Frutas Secas. Esto le permitirá a la Trituradora de Frutas Secas funcionar de forma más rápida y eficiente y evitará que se atasque.
- Cuando prepare manteca de frutas secas en su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS, deberá medir la cantidad de aceite que agregue dependiendo del tipo de fruta seca a utilizar. Algunas frutas secas, como la Macadamia, tienen un mayor contenido de aceite y requerirán que se le agregue muy poco aceite, o incluso nada. Las frutas secas con bajo

contenido de aceite, como las almendras, necesitarán que se les agregue más aceite.

- Para elaborar Manteca de frutas secas tostadas, coloque las frutas secas crudas sobre papel manteca o papel de aluminio y tueste en el horno a 350° durante 12 a 15 minutos, girándolas una o dos veces para evitar que se quemen. Deje enfriar las frutas secas completamente antes de colocarlas en su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS.

CÓMO ALMACENAR LA MANTECA DE FRUTAS SECAS

- Puede utilizar el Contenedor de Manteca de Frutas Secas con la Tapa para almacenar la Manteca de frutas secas en la heladera durante 1 a 2 meses. NO la guarde a temperatura ambiente ya que la manteca se echará a perder.
- Antes de servir, retire la manteca de frutas secas de la heladera y pásela a un plato para microondas. Caliente en el microondas durante 15 a 20 segundos o hasta que tenga una consistencia que pueda untarse. NO vuelva a colocar la manteca de frutas secas en la heladera luego de haberla calentado en el microondas. Deseche toda la manteca que no haya utilizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

1. Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
2. Retire el Recipiente para Frutas Secas y la Tapa, la Trituradora/Conducto de Descarga de Frutas Secas, la Guía de las Frutas Secas, el Dispensador de Aceite, el Contenedor de Manteca de Frutas Secas y la Tapa. Lave todas las partes en agua tibia con jabón con un paño no abrasivo. Enjuague y seque bien todas las partes.
3. Podrían trabarse frutas secas dentro de la Trituradora de Frutas Secas. Para limpiar la Trituradora de Frutas Secas, gire la perilla naranja en el sentido de las agujas del reloj y abra. Lave en agua tibia con jabón con un paño no abrasivo. Utilice un cepillo de limpieza suave o un palillo para retirar las frutas secas aplastadas del interior de la Trituradora de Frutas Secas. Enjuague y seque bien.

4. Seque la Base con un paño húmedo, no abrasivo y seque. NO sumerja la Base ni el cable en agua.
5. Cuando todas las partes estén completamente secas, vuelva a armar y guarde su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS en un lugar limpio y seco.
6. NUNCA sumerja la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS en agua ni la coloque en un lavavajillas.

RECETAS

¡Con la FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS puede elaborar fresca y sabrosa manteca de frutas secas que le encantará a toda la familia! Use una variedad de frutas secas para preparar manteca natural de frutas secas, luego agregue los endulzantes o condimentos que desee. ¡Sea creativo y disfrute su FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS!

Las deliciosas mantecas de frutas secas hechas en casa pueden usarse como:

- Pasta para untar
- Salsas
- Rellenos de tortas y pastelillos
- Salsas para entradas

MANTECA DE MANÍ CON MIEL

- 2½ Tazas de Maní sin Cáscara, cortado en trocitos (salados o sin sal)
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal, de Canola o de Girasol
- 2 Cucharadas de Miel

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de maní.

Coloque la Manteca de maní fresca en un bol para mezclar y agregue la miel. Mezcle para emparejar.

Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE MANÍ CON CHOCOLATE

- 1½ Tazas de Manteca de Maní
- ½ Taza de Pepitas de Chocolate Semi Amargas
- ¼ Taza de Manteca o Margarina, ablandada
- ¼ Taza de Azúcar Glas/Impalpable
- 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla
- 1 Cucharadita de Café Instantáneo Granulado
- 1 Cucharadita de Agua Caliente

Prepare la manteca de maní utilizando la receta anterior de "Manteca de Maní con Miel".

Derrita las pepitas de chocolate en una olla a baño María o en el microondas, hasta que quede una crema pareja. Retire del calor y deje enfriar hasta que quede apenas tibio.

Coloque el chocolate derretido en un bol grande. Agregue la manteca de maní, la manteca, el azúcar y el extracto de vainilla. Mezcle hasta que quede bien combinado.

Mezcle el café instantáneo con agua caliente hasta que quede completamente disuelto. Agregue el café a la mezcla de manteca de maní de chocolate hasta que quede una crema.

Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE ALMENDRAS

- 1 Taza de Almendras Crudas o Tostadas, cortadas en trocitos
- 1-2 Cucharadas de Aceite de Canola
- ¼ Cucharadita de Sal Marina

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas.

Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de almendras.

Incorpore la sal marina y mezcle. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE NUEZ Y CANELA

- 3 Tazas de Nueces, cortadas en trocitos
- 1 a 2 Cucharadas de Aceite de Canola
- ½ Cucharadita de Canela
- Una Pizca de Sal
- Rocío de Azúcar, opcional

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de frutas secas.

Pase la manteca de nuez a un bol y agregue la canela, la sal y el azúcar. Mezcle hasta formar una crema. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE NUEZ DE MACADAMIA Y ARCE

- 2 Tazas de Nueces de Macadamia Crudas, finamente picadas
- 2 Cucharadas de Jarabe de Arce
- 1 Cucharadita de Extracto de Arce, opcional
- Una Pizca de Sal

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

NOTA: Debido al alto contenido de aceite de las nueces de Macadamia, no hace falta agregar aceite.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de frutas secas.

Coloque la manteca de frutas secas fresca en un bol para mezclar y agregue el jarabe de arce, el extracto de arce y la sal. Mezcle hasta formar una crema. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE CASTAÑAS DE CAJÚ

- 2 Tazas de Castañas de Cajú Tostadas, Sin Sal, Cortadas en trocitos
- 2 a 3 Cucharadas de Aceite Vegetal
- ¼ Cucharadita de Sal
- 1 Cucharadita de Azúcar, opcional

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de castañas de cajú.

Pase a un bol y agregue la sal y el azúcar. Mezcle hasta formar una crema. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE SEMILLAS DE GIRASOL

- 2 Tazas de Semillas de Girasol
- 1-2 Cucharadas de Aceite de Canola
- Sal Marina, para dar sabor
- Miel, para dar sabor

Coloque las semillas de girasol en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de semillas de girasol.

Coloque la manteca de semillas de girasol fresca en un bol para mezclar y agregue la sal marina y la miel. Mezcle hasta formar una crema. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE NUECES PACANAS TOSTADAS

- 1 Taza de Nueces Pacanas Cortadas en trocitos
- ½ a 1 Cucharada de Aceite Vegetal
- 1/8 Cucharadita de Sal

Para Tostar las Nueces Pacanas:
Precaliente el horno a 350° F (180°C). Coloque en el horno durante 5 minutos y muévalas. Tueste en el horno otros 5 minutos o hasta que pueda olerlas. Tenga cuidado de no quemar las nueces.

Retírelas del horno y colóquelas sobre un plato o papel manteca, para enfriar.

Coloque las nueces sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de nueces pacanas.

Agregue la sal y mezcle. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE NUEZ DE SOJA

- 1 Taza de Porotos de Soja Secos y Tostados
- 1½ Tazas de Agua
- 1 a 2 Cucharadas de Aceite de Canola
- Una Pizca de Sal, opcional
- 1 Cucharada de Néctar de Agave, opcional

Deje los porotos de soja en remojo durante 30 minutos.

Coloque los porotos de soja en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de porotos de soja.

Pase a un bol y agregue la sal y el néctar de agave. Mezcle hasta formar una crema. Guarde en el refrigerador.

MANTECA DE PISTACHO

- 1 Taza de Pistachos, cortados en trocitos y sin cáscara
- 2 a 3 Cucharadas de Aceite de Canola o de Semilla de Uva
- 1 Cucharada de Miel
- 1 a 2 Cucharadas de Agua, opcional

Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de pistacho.

Pase a un bol y agregue la miel. Mezcle hasta formar una crema. Agregue 1 a 2 cucharadas de agua si es necesario y mezcle hasta lograr la consistencia deseada. Guarde en el refrigerador.

PASTA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CHOCOLATE

- ¾ Taza de Avellanas Sin Cáscara, tostadas y cortadas en trocitos
- 1 Cucharada de Aceite de Canola
- ½ Taza (3 onzas/85 gramos) de Pepitos de Chocolate Semi Amargo
- ⅔ Taza de Leche Condensada Endulzada
- 1 cucharada de miel
- ⅛ Cucharadita de Sal Kosher

Para Tostar las Avellanas:
Precaliente el horno a 350° F (180°C). Distribuya las avellanas cortadas en trocitos sobre una placa para horno cubierta con papel de aluminio o papel manteca. Coloque en el horno durante 5 minutos y muévalas. Tueste en el horno otros 5 minutos o hasta que pueda olerlas. Tenga cuidado de no quemar las frutas secas. Coloque las frutas secas sin cáscara, cortadas en trocitos, en el Recipiente para Frutas Secas. Vuelva a colocar la Tapa e introduzca la Guía para las Frutas Secas.

Llene el Dispensador de Aceite con aceite. Coloque la Guía para Frutas Secas.

Siga las instrucciones de la sección Cómo Operar para preparar la manteca de almendras.

Derrita las pepitas de chocolate en una olla de baño María o en el microondas, hasta que quede una crema pareja. Enfríe a temperatura ambiente.

En un bol grande, mezcle la manteca de avellanas, la leche condensada, la miel y la sal. Mezcle bien, raspando el bol si fuera necesario. Agregue el chocolate enfriado y mezcle hasta formar una crema. Pase la pasta para untar a un bol pequeño. Guarde en el refrigerador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

FÁBRICA DE MANTECA DE FRUTAS SECAS / NBM400

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web **www.nostalgiaelectrics.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 25

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 25

INTRODUCTION 26

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 27

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 28

CONSEILS PRATIQUES 28

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 29

RECETTES 30

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES 34

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

This is the safety alert symbol.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs. Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 150 watts

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS toucher aux pièces mobiles de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou à leur proximité.
4. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et de le nettoyer.
5. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil peut provoquer un incendie, une électrisation ou une blessure.
6. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
7. Ranger l'appareil dans un endroit sec.
8. Vérifier le Récipient d'arachide ou le Broyeur d'arachide pour la présence d'objets étrangers.
9. Tenir les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les ustensiles, éloignés des pièces mobiles pendant le processus de broyage pour réduire le risque de blessure grave aux personnes ou de dommage à l'appareil.
10. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que pourra présenter un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation du bord d'une table ou toucher aux surfaces chaudes.
11. Cet appareil est prévu pour être branché dans une prise de courant domestique. Une rallonge ou un cordon détachable plus long(ue) n'est pas recommandé(e) avec cet appareil.

12. Un cordon d'alimentation détachable plus long pourra être utilisé : 1) La puissance nominale électrique indiquée de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pend pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
13. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement été ou qu'il a été endommagé de quelque façon. Communiquer avec le centre de service agréé le plus près pour la révision, la réparation ou le réglage mécanique ou électrique.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé dans un centre de service autorisé.
15. La puissance nominale électrique indiquée d'une rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil.
16. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon.
17. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à une tension dangereuse ou d'autres risques. Consulter une personne de service agréée pour toute réparation.
18. Cet appareil est prévu pour une utilisation avec les aliments et les liquides seulement. Il n'est pas conçu pour une utilisation autre que celle stipulée dans le présent manuel.
19. NE PAS mettre les mains ou des objets étrangers dans cet appareil alors qu'il est branché et fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE de Nostalgia ElectricsMC! Faire maintenant un délicieux beurre d'arachide naturel à la maison en tout temps. La MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE permet de concocter rapidement et facilement une variété de beurres d'arachide. Verser simplement les noix écalées et hachées de son choix dans le récipient, allumer l'appareil, ajouter de l'huile, et les noix se transforment en beurre d'arachide frais! La MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE est parfaite pour une variété de noix, y compris :

- Les arachides
- Les noix de cajou
- Les amandes
- Les noisettes
- Les noix de macadamia
- Les graines de tournesol

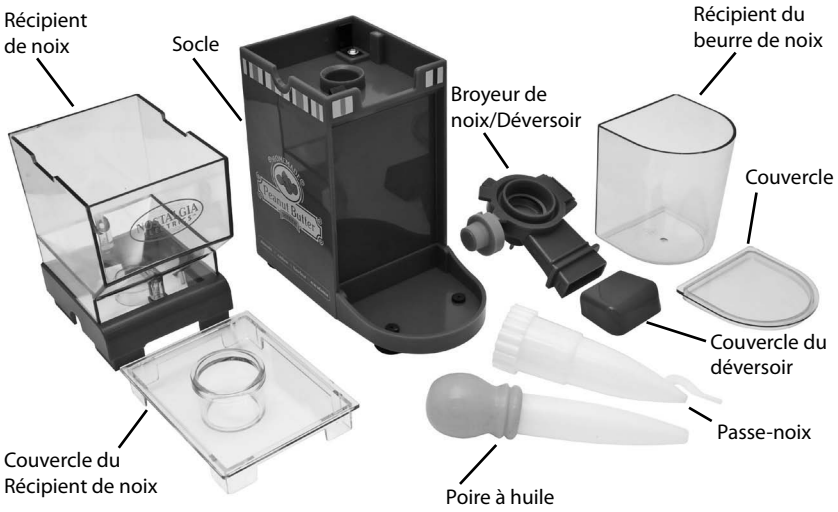
  et plus encore !

Le beurre d'arachide et autre beurre de noix maison sont meilleurs pour la santé et ont meilleur goût que ceux du commerce. Déguster un beurre de noix nature, fraîchement préparé, ou ajouter un édulcorant et des épices comme le miel, le chocolat, le sucre, la cannelle, le sel et plus encore. Laisser aller sa créativité et profiter de la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation, laver toutes les pièces sauf le socle dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une éponge non abrasi(f) ve. Assécher avec un chiffon non abrasif. Essuyer le socle avec un chiffon humide, puis assécher. NE PAS mettre le Socle ou le cordon dans l'eau.

PIÈCES



ASSEMBLAGE

Mettre la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE sur une surface sèche, de niveau, à proximité d'une prise électrique.

1. Mettre le Broyeur de noix/Déversoir sur le dessus du Socle avec le Déversoir dans l'espace, à l'avant de l'appareil.
2. Fixer le Couvercle du déversoir à l'extrémité du Déversoir.
3. Mettre le Récipient de noix sur le dessus du Socle avec le Broyeur de noix/ Déverseur en place. Appuyer légèrement sur le Récipient de noix jusqu'à ce qu'il s'enclenche. REMARQUE : S'assurer que le Récipient de noix est correctement fixé au Socle ou la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE ne s'allumera pas.
4. Mettre le Couvercle du Récipient de noix sur le dessus du Récipient de noix. S'assurer que le trou dans le Couvercle est aligné avec le Broyeur de noix. Le trou devrait être directement au-dessus du Broyeur de noix.
5. Mettre le Passe-noix dans le Récipient de noix.
6. Insérer la Poire à huile dans le Passe-noix.
7. Mettre le Récipient de beurre d'arachide sur le Socle, sous le Déversoir.

Déguster maintenant un beurre d'arachide frais grâce à la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE !

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Mettre la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE sur une surface sèche, de niveau, à proximité d'une prise électrique.
2. Hacher les noix décalées de son choix en petits morceaux. Plus les noix seront hachées finement, plus l'appareil fonctionnera rapidement. REMARQUE : Utiliser uniquement les noix sans écales ou les noix écalées. NE PAS mettre les écales dans la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE.
3. Mettre les noix hachées dans le Récipient de noix, puis remettre le couvercle. S'assurer d'aligner le trou dans le Couvercle avec le Broyeur de noix en dessous.
4. Mettre le Passe-noix dans le Récipient de noix
5. Remplir la Poire à huile avec de l'huile et la mettre dans le Passe-noix. Utiliser de l'huile végétale, de canola, de tournesol, de pépins de raisin ou l'huile de son choix.
6. Mettre le Récipient de beurre d'arachide sur le Socle, sous le Déversoir.
7. Brancher l'appareil, plus l'allumer.
8. Au fur et à mesure que la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE broie les noix, presser doucement la Poire à huile dans le Récipient de noix. Utiliser plus ou moins d'huile selon le type de noix utilisé et la consistance de beurre de noix désirée.
9. Toutes les 10 à 15 secondes, tourner le Passe-noix pour mélanger et faire passer les noix dans le Broyeur de noix.
10. Le beurre de noix se déversera dans le Récipient de beurre de noix. Une fois la quantité de beurre de noix désirée atteinte, éteindre l'appareil, puis le débrancher.
11. NE PAS mettre autre chose que les noix et l'huile dans la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE. Incorporer les édulcorants, les épices et tous les autres ingrédients une fois le broyage des noix terminé.
12. Le beurre de noix pourra être immédiatement servi ou mettre le couvercle sur le Récipient de beurre de noix, puis le réfrigérer. NE PAS le ranger dans l'armoire, car le beurre de noix naturel, frais, rancira.
13. Suivre les consignes à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE.

CONSEILS PRATIQUES

NOIX

- N'utiliser que des noix écalées dans la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE.
- S'assurer de hacher finement les noix avant de les mettre dans le Récipient de noix. Ceci permettra au Broyeur de noix de broyer plus rapidement et efficacement et l'empêchera de se boucher.
- Au moment de préparer du beurre de noix à l'aide de la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE, la quantité d'huile nécessaire sera en fonction du type de noix utilisé. Certaines noix, comme les noix de macadamia, ont une teneur plus élevée en huile et nécessiteront peu ou aucune huile. Les noix à faible teneur en huile, comme les amandes, nécessiteront une plus grande quantité d'huile.
- Pour préparer du beurre de noix à l'aide de noix grillées, mettre les noix brutes sur une tôle à biscuits recouverte d'un papier parchemin ou d'une feuille

d'aluminium, puis faire rôtir au four à 350° pendant 12 à 15 minutes, en remuant une ou deux fois pour éviter qu'elles ne brûlent. Laisser les noix refroidir complètement avant de les mettre dans la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE.

CONSERVATION DU BEURRE D'ARACHIDE

- Utiliser le Récipient de beurre noix avec le Couvercle pour conserver le beurre de noix au réfrigérateur pendant 1 à 2 mois. NE PAS conserver à la température ambiante, car le beurre de noix rancira.
- Avant de servir, retirer le beurre de noix du réfrigérateur, puis le transférer dans un plat à micro-ondes. Chauffer au four à micro-ondes pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à obtenir une consistance de tartinade. NE PAS remettre le beurre de noix au réfrigérateur après l'avoir mis au four à micro-ondes. Jeter le beurre de noix non utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de sa MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE en suivant ces simples consignes et mesures de précaution.

1. Débrancher de la prise électrique.
2. Retirer le Récipient de noix et le Couvercle, le Broyeur de noix/Déversoir, le Passe-noix, la Poire à huile, le Récipient de beurre de noix et de Couvercle. Laver toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif. Rincer, puis assécher soigneusement.
3. Les noix pourront boucher l'intérieur du Broyeur de noix. Pour nettoyer le Broyeur de noix, tourner le bouton orange dans le sens horaire, puis l'ouvrir. Laver à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif. Utiliser une brosse douce ou cure-dents pour enlever les noix écrasées de l'intérieur du Broyeur de noix. Rincer, puis assécher soigneusement.

4. Essuyer le Socle à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher. NE PAS mettre le Socle ou le cordon dans l'eau.
5. Une fois toutes les pièces bien asséchées, reposer et ranger la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE dans un endroit propre et sec.
6. NE JAMAIS immerger la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.

RECETTES

Utiliser la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE pour préparer de savoureux beurres de noix frais pour toute la famille! Utiliser une variété de noix pour préparer tous les beurres de noix naturels, puis leur ajouter les édulcorants ou les épices de son choix. Laisser aller sa créativité et profiter de la MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE !

De délicieux beurres de noix maison peuvent être servis comme :

- Tartinades
- Trempettes
- Garnitures pour gâteaux et petits gâteaux
- Sauces pour les entrées

BEURRE D'ARACHIDE AU MIEL

- 600 g (2 ½ tasses) d'arachides écalées (salées ou non salées)
- 2 c. table d'huile végétale, de colza ou de tournesol
- 2 c. table de miel

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile.
Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre d'arachide.

Mettre le beurre d'arachide fraîchement préparé dans un bol à mélanger, puis y ajouter le miel. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE D'ARACHIDE AU CHOCOLAT

- 360 g (1 ½ tasse) de beurre d'arachide
- 120 g (½ tasse) de grains de chocolat semi-sucré
- 60 g (¼ tasse) de beurre ramolli
- 60 g (¼ tasse) de sucre glace
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de granules de café solubles
- 1 c. à thé d'eau chaude

Préparer le beurre d'arachide en suivant la recette de « beurre d'arachide au miel » susmentionnée.

Faire fondre les grains de chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance lisse. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Verser le chocolat fondu dans un grand bol. Ajouter le beurre d'arachide, le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dissoudre le café soluble dans de l'eau chaude jusqu'à obtenir une dissolution complète.
Ajouter le café au mélange de beurre d'arachide au chocolat, puis bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE D'AMANDE

- 240 g (1 tasse) d'amandes brutes ou grillées hachées
- D'une à 2 c. à table d'huile de colza
- ¼ c. à thé de sel de mer

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix.

Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la Section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre d'amande.

Y incorporer le sel de mer. Conserver au réfrigérateur.

TARTINADE À LA NOISETTE ET AU CHOCOLAT

- 180 g (¾ tasse) de noisettes épluchées, grillées et hachées
- 1 c. à table d'huile de colza
- 120 g (½ tasse) (3 oz) de grains de chocolat semi-sucré
- 160 mL (⅔ tasse) de lait condensé sucré
- 1 c. à table de miel
- (⅛ c. à café) de sel cacher

Pour faire griller les noisettes :
Faire préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Étaler les noisettes hachées sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier d'aluminium ou d'un papier parchemin. Mettre au four pendant 5 minutes, puis remuer. Faire griller au four pendant 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'une odeur se dégage. Ne pas faire trop griller

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la Section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de noisette.

Faire fondre les grains de chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance lisse. Refroidir à la température ambiante.

Dans un grand bol, mélanger le beurre noisette, le lait condensé, le miel et le sel. Bien mélanger, en raclant le bol le cas échéant. Ajouter le chocolat refroidi, puis mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène. Transférer la tartinade dans un petit bol. Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX À LA CANNELLE

- 720 g (3 tasses) de noix, hachées
- D'une à 2 c. à table d'huile de colza
- ½ c. à café de cannelle
- Pincée de sel
- Saupoudrer avec du sucre, en option

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de noix.

Transférer le beurre de noix dans un bol, puis ajouter la cannelle, le sel et le sucre. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE MACADAMIA

- 480 g (2 tasses) de noix de macadamia brutes, finement hachées
- 2 c. table de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'extrait d'érable, en option
- Pincée de sel

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

REMARQUE : Les noix de macadamia ont une forte teneur en huile; n'ajouter aucune autre huile.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de noix.

Mettre le beurre de noix fraîchement préparé dans un bol à mélanger, puis ajouter le sirop d'érable, l'extrait d'érable et le sel. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE GRAINES DE TOURNESOL

- 480 g (2 tasses) de graines de tournesol
- D'une à 2 c. à table d'huile de colza
- Sel de mer, au goût
- Miel, au goût

Mettre les graines de tournesol écalées dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile.
Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de graines de tournesol.

Mettre le beurre de graines de tournesol fraîchement préparé dans un bol à mélanger, puis y ajouter le sel de mer et le miel. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE PÉCAN GRILLÉ

- 240 g (1 tasse) de pécans hachés
- De ½ à 1 c. à table d'huile végétale
- 1/8 c. à café de sel

Pour faire griller les pécans :
Faire préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Étaler les pécans hachés sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier d'aluminium ou d'un papier parchemin. Mettre au four pendant 5 minutes, puis remuer. Faire griller au four pendant 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'une odeur se dégage. Ne pas trop faire griller les noix.

Retirer du four et déposer sur une plaque ou du papier-parchemin pour laisser refroidir.

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile.
Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de pécan.

Y incorporer le sel de mer.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE CAJOU

- 480 g (2 tasses) de noix de cajou grillées, hachées
- De 2 à 3 c. à table d'huile végétale
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sucre, en option

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de noix de cajou.

Transférer dans un bol, puis ajouter le sel et le sucre. Bien mélanger. Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE FÊVE DE SOJA

- 240 g (1 tasse) de fèves de soja grillées
- 360 mL (1 ½ tasse) d'eau
- De 1 à 2 c. à table d'huile de colza
- Pincée de sel, en option
- 1 c. à table de nectar d'agave, en option

Faire tremper les fèves de soja dans l'eau, pendant 30 minutes

Mettre les fèves de soja dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de noix de cajou.

Transférer dans un bol, puis ajouter le sel et le nectar d'agave. Bien mélanger.

Conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE PISTACHE

- 240 g (1 tasse) de pistaches, hachées et écalées
- De 2 à 3 c. à table d'huile de colza ou d'huile de pépins de raisin
- 1 c. à table de miel
- D'une à 2 c. à table d'eau, en option

Mettre les noix écalées, hachées, dans le Récipient de noix. Remettre le couvercle, puis insérer le Passe-noix.

Remplir la Poire à huile avec de l'huile. Mettre dans le Passe-noix.

Suivre les consignes de la section Mode de fonctionnement pour préparer le beurre de pistache.

Transférer dans un bol, puis ajouter le miel. Bien mélanger. Ajouter d'une à 2 c. à table d'eau le cas échéant, puis mélanger pour obtenir la consistance désirée.

Conserver au réfrigérateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À BEURRE D'ARACHIDE / NBM400

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.